

FOUCAULD

Semaine du 1er au 05 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Betteraves vinaigrette Taboulé	Melon Salade verte		Pâté de campagne cornichon Salade verte	Oeuf dur mayonnaise Concombres sauce yaourt et ciboulette
		Falafels sauce blanche			
	Cordon bleu Penne au beurre Ratatouille	Pommes de terres sautées Aubergines grillées		Jambon braisé sauce barbecue Purée de patate douce Gratin de légumes	Rouille de seiche Riz créole Courgettes sautées
	Fromage	Fromage		Laitage	Fromage
	Fruit de saison Flan caramel	Ile flottante Fruit de saison		Gâteau au citron Fruit de saison	Crème vanille Salade de fruits



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

FOUCAULD

Semaine du 08 au 12 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Salade de riz et maïs Carottes râpées	Macédoine de légumes Jambon blanc		Pizza du Chef Salade verte	Salade de pommes de terre, thon et ciboulette Tomates au basilic
	Omelette				
	Frites Légumes	Macaronade à la viande Farfalles Haricots beurre		Escalope de dinde au pesto rouge Semoule au beurre Piperade	Filet de lieu au beurre blanc citronné Boulgour Carottes sautées
	Fromage	Fromage		Fromage	Laitage
	Crème chocolat Raisin	Liégeois Fruit de saison		Mousse citron Fruit de saison	Tarte à la cerise Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

FOUCAULD

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Chou fleur sauce cocktail Salade verte	Samoussas aux légumes Salade verte		Rosette et cornichon Salade verte	Salade de perles Salade de fonds d'artichauts
		Chili sin carne			
	Sauce carbonara			Moussaka au boeuf	Gratin de colin et moules
	Penne Haricots verts	Riz créole Poêlée méridionale		Pommes vapeur	Mélange de céréales Petits pois
	Fromage	Fromage		Fromage	Laitage
Fruit de saison Muffin	Fruit de saison Mousse au chocolat		Liégeois Fruit de saison	Compote de poire Fruit de saison	



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

FOUCAULD

Semaine du 22 au 26 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Haricots verts et oeuf dur vinaigrette Salade verte	REPAS A THÈME  ENGLISH TIME		Concombres vinaigrette Salade de pommes de terre	Salade de boulgour Coleslaw
	Tajine de volaille Semoule au beurre Légumes tajine			Gratin de macaronis au fromage	Filet de lieu sauce nantua Riz blanc Gratin de courgettes
	Fromage			Poêlée forestière	Fromage
	Fruit de saison Liégeois			Laitage	Fromage
				Tarte aux pommes Fruit de saison	Mousse au chocolat Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

FOUCAULD

Semaine du 29 Septembre au 03 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Champignons à la grecque Salade de pois chiches	Rillettes de porc et cornichon Salade verte		Macédoine de légumes Salade de perles	Accras de morue Salade verte
	Boulettes végétariennes à la sauce tomate basilic				
		Hachis parmentier		Poulet chasseur	Poisson au curry et lait de coco
	Pâtes au beurre Chou fleur gratiné	Duo de haricots		Frites Carottes vichy	Riz blanc Epinards à la crème
	Laitage	Fromage		Fromage	Fromage
	Tiramisu Fruit de saison	Liégeois chocolat Fruit de saison		Crème dessert Fruit de saison	Flan caramel Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

FOUCAULD

Semaine du 06 au 10 Octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Crêpe au fromage Salade verte	Taboulé Concombres vinaigrette		Salade de pâtes Salade de thon, maïs, tomates	Carottes râpées Oeuf dur mayonnaise
		Omelette aux fines herbes			
	Sauce bolognaise Pâtes Fondue de poireaux	Potatoes Gratin de brocolis		Boulettes au veau en sauce Riz blanc Poêlée de légumes	Brandade de poisson Haricots plats
	Fromage	Laitage		Fromage	Fromage
	Crème dessert Fruit de saison	Beignet au sucre Fruit de saison		Salade de fruits Flan vanille	Crème dessert Fruit de saison



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines

FOUCAULD

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
D E J E U N E R	Rillettes de poisson Salade verte	Nems au poulet Salade verte		Céleri rémoulade Salade mexicaine	Betteraves vinaigrette Champignons à la grecque
				Quenelle sauce nantua	
	Saucisse grillée Lentilles Carottes sautées	Emincé de dinde sauce aigre douce Riz blanc Poêlée chinoise		Pommes de terre Gratin de chou fleur	Carbonara de saumon Pâtes Haricots verts
	Fromage	Fromage		Laitage	Fromage
	Fruit de saison Flan vanille	Fruit de saison Crème dessert		Fruit de saison Tarte coco	Salade de fruits Entremet lacté



Certains produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de prendre renseignements auprès du chef de cuisine

LE MENU VÉGÉTARIEN DE LA SEMAINE

Des recettes élaborées par nos diététiciennes pour un apport équivalent en protéines